جشن نوروز و زرتشتیان ایران



○ کورش نیکنام
عضو هیات علمی دانشکده زرتشتیان هند

زرتشتیان بر پایه‌ی آموزش‌های پیامبرشان اشوزرتشت بر این باورند که شادی از جلوه‌های نیک اهورایی و همسان با زندگی است و پیوسته بر آن هستند تا اندوه و سوگواری را از خود دور سازند.

نیاکان آنها مردمانی که سالیان دراز به پیروی از آیین زرتشت به سبزه و گل و گیاه و آبادانی و پیشرفت گرایش یافته بودند و به اندیشه و گفتار و کردار نیک دلبستگی پیدا کرده بودند، زندگی را با زنده دلی و شادکامی در کمال آسایش و آرامش می‌گذراندند. از دروغ، خشم، رشک، کینه، جنگ و کژ اندیشی به دور بودند و پای بند به راستی، عشق، مهر و همکاری با هم در جهت زنده نگاه داشتن و تازه گردانیدن جهان هستی بودند و برای اینکه از زندگی خود بهره بیشتری بگیرند جشن‌هایی را به انگیزه‌های گوناگون، استوار به باورهای ارزنده دینی و سازگار با زندگی طبیعی پیش‌بینی کرده بودند تا بیشتر گردهم آیند و روزگار را بهتر به شادی و سرور بگذرانند و نیز فروزه‌ی همبستگی را که جان مایه‌ای آئین‌شان بود، در جامعه توانی جاودانه بخشند.

جشن نوروز از برجسته‌ترین و باشکوه‌ترین یادگارهای ایرانیان است که سال‌های زیادی را پشت سر نهاده و یکی از جشن‌های بسیار کهن جهان به شمار می‌رود.

در ادبیات کهن منسوب به زرتشتیان آمده است که خداوند جان و خرد، گیتی را در شش هنگام یا شش چهره (گاهنبار)[۱] آفرید و هر چهره، پنج روز به طول انجامید و در هر چهره یکی از پدیده‌های اهورامزدا که لازمه‌ی زندگی است آفریده شد.

به این ترتیب که نخست آسمان، سپس آب، زمین، گیاهان، جانوران و در پایان چهره ششم که پنج روز آخر هر سال است، انسان آفریده شد[۲] و با پیدایش انسان، تکامل در آفرینش به مرحله‌ی تازه‌ای رسید و از آن پس انسان اندیشمند با بهره‌گیری از شرایط مناسبی که از پیش برایش فراهم شده بود زندگی خود را بر زمین آغاز کرد. نیاکان ما به پاس ارج نهادن به پیدایش انسان، کامل‌ترین خلقت اهورامزدا جشن بزرگ نوروز را با شکوهی فزاینده و فراگیر برپا داشتند. چون با آفریده شدن انسان مرحله تازه‌ای در جهان هستی آغاز گردیده بود و انسان می‌بایست تولّد خود را به شادی جشن بگیرد و به سپاسگزاری و نیایش آفریدگار خود بپردازد. و بدین گونه بود که نوروز با پیوند یافتن به اعتقاد دینی تبلوری دیگر یافت و هر سال با شکوه بیشتری برپا گردید و جاودانه ماندگار شد.

زرتشتیان برابر نوشته‌های اوستایی باور دارند که ده روز مانده به آغاز فروردین ماه هر سال، فروهرهای[۳] درگذشتگان، به زمین فرود خواهند آمد و مدت ده شبانه روز میهمان فرزندان و نوادگان خود خواهند بود و در سپیده دم نخستین روز از ماه فروردین (آغاز نوروز) به جایگاه مینوی خود بازخواهند گشت.[۴]

بنابراین زرتشتیان برای شادی و خشنودی فروهرهای درگذشتگان خود که از ده روز پیش از نوروز به زمین فرود خواهند آمد، آماده استقبال و پذیرایی از آنان خواهند شد. به این ترتیب که از چند روز پیش از آن،خود را پاک و تمیز می‌سازند، آتش می‌افروزند، کُندُر و چوب سَندَل بر آن می‌نهند، عود می‌سوزانند و با پراکندن بوی خوش در پیرامون زندگی خود، مهر و دوستی را در خانواده و شهر و دیار خویش افزون می‌سازند تا شادی و خشنودی فروهرها را فراهم آورند.

برپایی نوروز

از ویژگی‌های جشن نوروز، قرار گرفتن آن در آغاز بهار و در آغاز ماه فروردین است و چنان که گفته شد این ماه منسوب به فَروهَرهای درگذشتگان می‌باشد. به همین دلیل زرتشتیان از اوایل ماه اسفند خانه تکانی و پاک‌سازی پیرامون زندگی خود را آغاز می‌کنند، پوشاک و وسایل تازه به خانه آورده و جشن و شادی را فراهم می‌آورند تا فروهَرها به هنگام فرود آمدن، آنها را هماهنگ با طبیعت، شاد و خُرّم و پاک و تازه ببینند و با خشنودی و آرزوی برکت و بهروزی برای خاندان خود به سرای خویش بازگردند. در شب پیش از نوروز زمانی که تاریکی آخرین شب سال در برابر سپیده دم سال نو رنگ می‌بازد، با افروختن آتش بر بالای بلندی خانه‌ها، بازگشت فروهَر از زمین را به بدرقه خواهند ایستاد و با نیایش‌ها خشنودی آنها و بازآمدنشان در سال بعد را آرزو خواهند کرد.

در خانواده‌های زرتشتی به ویژه خانواده‌های روستایی در یزد مانند گذشته خوراکی‌های سُنّتی نوروز را تدارک می‌بینند. یکی از خوردنی‌ها پالوده مروارید است که برای تهیه نشاسته‌ی آن از دانه‌های گندم، از اوایل زمستان دست به کار می‌شوند تا ظرفی از پالوده خانگی را بر سفره نوروزی داشته باشند، یکی دیگر از چیزهایی که وجودش در سفره نوروزی ضرورت دارد سبزه است. زرتشتیان یزد به سبزه «شِشَه» sesa می‌گویند. دلیل سبز کردن رویدنی‌ها در خانه به هنگام نوروز، آن است که جان گرفتن دانه‌ها، و رویش گیاهان در نوروز و تازه شدن زندگی را در بهار تداعی می‌کند. برای کاشتن ششَه، دانه‌هایی مانند گندم، ماش، عدس و تره تیزک (شاهی) را به مدت یک شبانه روز در آب خیسانده، سپس آنها را در کیسه‌های پارچه‌ای کوچک می‌ریزند و در جایی گرم‌تر قرار می‌دهند تا جوانه بزنند. جوانه زدن دانه‌ها را در گویش زرتشتیان یزد «روز» آمدن



می‌گویند. پس از آن دانه‌های «روز» آمده را در بشقاب‌های بی‌لبه معمولاً به مقدار سه عدد که مخصوص کاشتن شِشَه است در زیر پرده‌ای از ماسه نرم می‌ریزند و آب می‌دهند تا سبز شوند و برای سفره نوروزی و نیز مراسم پنجه آماده گردند. برخی از خانواده‌ها، برای زیباتر شدن سفره‌های نوروزی از کوزه سبز شده نیز استفاده می‌کنند.

پنجه کوچک و پنجه بزرگ

ده روز مانده به نوروز یعنی روز اشتار ایزد و اسفند ماه «پنجه کوچک» آغاز می‌شود و تا پایان روز انارام و اسفند ماه به مدت پنج شبانه روز ادامه می‌یابد (از ۲۰ تا ۲۴ اسفند ماه) در این زمان خانه و کاشانه برای برگزاری هر چه باشکوه‌تر جشن نوروز آماده و مرتب می‌شود و تمام وسایل و مواد لازم نیز فراهم می‌گردد. پنج روز پایان سال «پنجه بزرگ» نام دارد این پنج روز جزء ماه گاتابیو[5] به حساب می‌آید و ویژه برگزاری گاهنبار چهره هَمَس پَت میدیم یا گاهنبار پنجه (پنجی) است.[6] در بیشتر خانه‌ها، به ویژه در روستاها که امکان تهیه نان و غذاهای سنتی و خوراکی‌های خانگی بهتر فراهم است. خویشاوندان و همسایه‌ها در تدارک مراسم پنجه و نوروز به ویژه تهیه نان‌ها و خوراکی‌های سنتی به نوبت در هر خانه گرد می‌آیند و یکدیگر را یاری می‌دهند برای سفره نوروزی نان معمولی، نان شیر و کماج نیز تهیه می‌شود که در تهیه خوراکی‌های سُنتی، بانوان زرتشتی با یکدیگر همکاری دارند.

نان شیر

برای تهیه نان شیر نخست آرد گندم را بیخته و مقدار از آن را برای پتکین بر می‌دارند سپس بقیه را با شیر، مایه خمیر، روغن، شکر، هل، گلاب و کمی آب به خمیر تبدیل می‌کنند خمیر را خوب ورز می‌دهند و مدتی بعد آن را به چانه‌های کوچک تبدیل کرده و آنها را با چوب مخصوصی به روی سینی مسی پهن می‌کنند و مقداری دانه‌های گیاه خُرفه بر آن می‌پاشند و خمیر پهن شده را روی لیپُک[8] قرار می‌دهند و به تنور می‌چسبانند.

نان، پیه پیاز

برای تهیه نان پیه پیاز، پیاز را رَنده یا چرخ می‌کنند و با کمی دارچین در روغن پیه سرخ و سپس آن را با خمیری که از آرد معمولی تهیه کرده‌اند مخلوط می‌کنند بعد خمیر را به چانه‌های کوچک تبدیل کرده با دست پهن می‌کنند و به کمک لیپگ به تنور می‌زنند.

کُماج شیرین

نوعی نان شیرینی است و مواد آن مخلوطی از آرد، شکر، روغن، مغز گردو و بادام، هل و گلاب است و مانند کیک در دیگ‌های نسبتاً کوچک تهیه می‌کنند.

حلوای سن Sen

برای تهیه این حلوا مقداری گندم جوانه زده را که قبلاً خشک کرده‌اند در هاون می‌کوبند تا کاملاً نرم شود. آن گاه بخشی از آن را همراه با مقدار کافی تخم رازیانه، مغز گردو و مغز بادام آسیاب می‌کنند و بخشی دیگر از آن را به همان صورت کنار می‌گذارند. مقدار کافی خرمای سیاه را هم چند ساعت قبل در آب خیس می‌کنند تا برای حلوا آماده باشد آن گاه روغن را در ماهی تابه به خوبی داغ می‌کنند و گندم‌های خُرد شده را که کنار نهاده بودند در آن می‌ریزند، سپس مخلوط آسیاب شده را اضافه می‌کنند تا کمی سرخ شود آن گاه آب و خرما را به آن می‌افزایند و با قاشق آن قدر به هم می‌زنند تا سفت شود.

حلوای شکر

برای پختن حلوای شکر، روغن را در ماهی تابه به خوبی داغ می‌کنند ابتدا خلال‌های مغز سفید شده بادام را که قبلاً آماده کرده‌اند در روغن سرخ می‌کنند. سپس آن را از روغن خارج کرده برای تزئین روی حلوا، در ظرفی نگاه می‌دارند و آن گاه آرد گندم را در ماهی‌تابه می‌ریزند و آن قدر به هم می‌زنند تا به قهوه‌ای کم رنگ تغییر رنگ دهد، بعد شربتی را که با آب و شکر و هل و گلاب تهیه کرده‌اند کم کم به آرد سرخ شده می‌افزایند و مرتب به هم می‌زنند تا حالت خمیری پیدا کند حلوی آماده شده را در بشقاب‌هایی پهن و صاف می‌کنند و روی آن را با خلال‌های بادام سرخ شده که قبلاً آماده کرده‌اند تزیین می‌کنند.

سیروگ

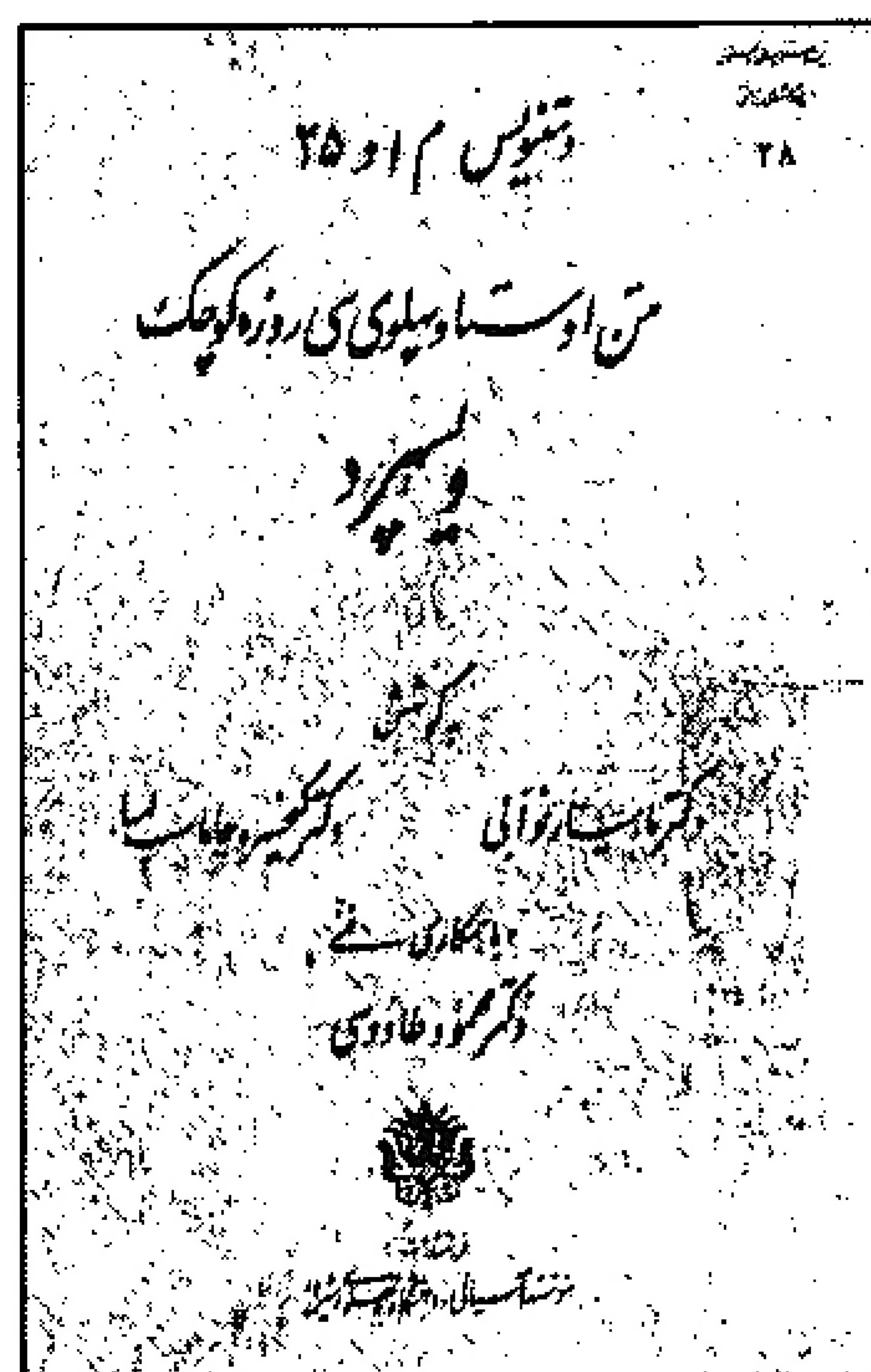
نوعی نان روغنی است که خمیر آن را قبلاً مانند خمیرنان فراهم می‌کنند، سپس یکی از بانوان که در این کار تجربه کافی دارد چانه کوچکی از خمیر را برمی‌گیرد. آن‌گاه کف دست‌های خود را در روغن کنجد یا روغن مایع دیگری می‌گذارد و چانه خمیر را بین دو دستش در هوا به اندازه یک بشقاب، پهن و نازک می‌کند و در روغن داغ درون ماهی‌تابه قرار می‌دهد.

بانوی دیگری به کمک چوب کوتاهی آن را در روغن می‌چرخاند و هنگامی که زیر آن سرخ شد آن را پشت و رو می‌کند تا دو طرف آن کاملاً پخته و برشته شود. آنگاه آن را از روغن بیرون می‌آورد.

سیر و سداب

مقداری برگ سداب تازه را با سیر و کمی برگ سبز نعناع در فرصت مناسب چرخ می‌کنند یا در هاون می‌کوبند و آن را در شیشه‌هایی دهان گشاد نگهداری می‌کنند.

در آغاز هر مراسم، روغن مایع را در ماهی‌تابه می‌ریزند



و مخلوط سیر و سداب و نعناع را کمی سرخ می‌کنند. ادویه را هم به اندازه کافی به آن می‌افزایند. پس از آن مقداری سرکه را به آرامی در آن می‌ریزند و در حالی که مخلوط در حال جوشیدن است و بخار تند سرکه و سیر از آن بر می‌خیزد کمی آب به آن اضافه می‌کنند. آن گاه آن را در کاسه مسی روی تکه‌های نان می‌ریزند و کمی پودر نعناع را روی آن می‌پاشند.

جایگاه مراسم

محلی که مراسم دینی در آن بر پا می‌شود جایی تمیز، روشن و جداگانه در خانه است. در خانه‌های روستایی این محل را «پسکم مَس»[10] می‌گویند

پیش از گستردن سفره مراسم پنجه فراهم کردن خوراکی‌ها و لوازم سنتی بر روی آن، پسکم را جارو می‌کنند و ابتدا آب، سپس محلول گِل سفید می‌پاشند، گل سفید نوعی گِل معدنی است که در بیشتر مراسم مذهبی زرتشتیان به کار می‌رود. برای تهیه‌ی محلول آن مقداری از آن را در ظرفی می‌ریزند و به اندازه‌ی کافی آب اضافه می‌کنند و پس از مدتی که خیس خورد آن را با کمک انگشتان دست در آب حل می‌کنند تا مایعی رقیق و سفید به دست آید. مقداری از آن را با دست بر زمین و دیوارهای پسکم می‌پاشند تا لکه‌های ریز و درشت سفید رنگی به وجود آید، بخشی از آن را نیز بیرون خانه بر دیوارهای دو سوی در ورودی و دیوار رو به روی در و کف زمین می‌پاشند تا نشان دهند که در آن خانه یکی از سنت‌های دینی یا قومی در حال برگزاری است

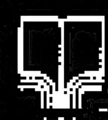
پس از ریختن گلِ سفید در پسکم و بیرون خانه بقیهٔ آن را روی خشت خامی که در مراسم مذهبی به کار می‌رود می‌مالند و آن را در جلو پسکم قرار می‌دهند در کنار خشت خام سفید شده و بر روی سفره که در پسکم پهن کرده‌اند تاس روزین آب تازه و پاک، کلَجه[12] محتوی مورد[13] (مورت) و آتشدان [14] پر از آتش، سینی پُر از میوه‌های فصل، شِشَه (سبزه)، خوراکی‌های تهیه شده و نان‌های پخته شده را با نظم خوش آیندی می‌چینند.



سفره مراسم پنجه

زرتشتیان برای هر جشن یا مراسم، سفره‌ای را در جای مناسبی در خانه یا درمکانی مانند تالار آتشکده یا آدریان می‌گسترانند. در بیشتر سفره‌ها نمادهایی از امشاسپندان[15] وجود دارد سفره‌ای از پارچه سفید را بر زمین می‌گسترانند که سمبل امشاسپند سپندارمذ (آرمئی تی) است. این امشاسپند در نقش مادی خود نگهبان زمین است. آتش فروزان را که نماد اردیبهشت امشاسپند است در آتشدانی کنار سفره می‌نهند و روی آن را کُندر و چوب سَندل و سایر مواد خوشبو می‌ریزند. یک تاس روزین پُر از آب را در بخشی از سفره قرار می‌دهند که نماینده شهریور و آب آن نماینده‌ی خورداد امشاسپند است. جامی از شیر یا ظرفی از فرآورده‌های آن را هم به یاد وهمن امشاسپند بر سفره می‌نهند، سبزه را هم که نماد امرداد امشاسپند است در سفره می‌نهند. میوه و خوراکی دیگر را به این سبب می‌گذارند که خوردن نوعی خوراکی از سفره به عنوان تبرک یکی از رسوم کُهن آریایی است. این گونه خوراکی‌ها را میزدَ[16] می‌نامند و کسی را که پس از پایان مراسم دینی، خوراکی‌ها را بین شرکت‌کنندگان پخش می‌کنند میزدپان می‌گویند این واژه در فارسی به میزبان تبدیل شده است.

در آخرین روز هر سال و در گاهنبار پنجه، خوراکی‌های



تقویم
نوروزی شهریاری
شمسی-قمری-فرسی
ذبیح بهروز



تهیه شده و نان‌های پخته شده را با نظم خوش آیندی بر روی سفره می‌چینند. موبد که با آگاهی قبلی در مراسم حضور یافته است نیایش اوستایی آفرینگان گاهنبار را می‌سراید و همه اهل خانه نیز به طور جمعی و همنوا با موبد به نیایش و ستایش پروردگار می‌پردازند.

آتش روی بام خانه

پسین همان روز شاخه‌هایی از هیزم یا خار شتر را که از پیش آماده کرده‌اند به پُشت بام می‌برند بانوی خانه همراه با هیزم، تاس آب و بشقاب شِشه و کَلَچه مورد و چراغ روغنی یا نفتی روشن و سینی میوه را کم‌کم به بالای بام خانه می‌برد چنان که اشاره شده زرتشتیان باور دارند که فروهَرهای نیاکان از ده روز پیش از نوروز برای سرکشی و دیدارهای خانواده خود از آسمان به زمین فرود می‌آیند و ده شبانه روز در خانه و کاشانه خود به سر می‌برند از این رو در پایان آخرین شبی که فروهرها به جای مینوی خود بازخواهند گشت بر بلندی بام‌ها آتش می‌افروزند تا بدین‌گونه شادمانی خود را از آمدن آنان نشان دهند و نیز آرزوی خود را برای بازگشت آنان در سال آینده ابراز دارند به این انگیزه در سپیده دم نوروز، بانوی خانه مقداری آتش را در حالی که شعله می‌کشد از اجاق خانه بر می‌دارد و در آتشدان کوچکی می‌نهد و همراه با مقداری برگ خشک آویشن که در دست دیگر دارد به بام‌خانه می‌بَرد، همه اهل خانه نیز به دنبال او به پُشت بام می‌روند، همه با هم رو به افق خاور، بخشی از سرودهای اوستایی را که در نیایش و ستایش پروردگار است می‌سرایند و پیرترین مرد یا زن خانواده همزمان با سُرایش اوستایی درون[17]، میوه‌های داخل سینی را با کارد به دو نیم می‌بُرد و با این کار، میوه‌ها را در بدرقه راه فروهرها قربانی می‌کنند.

با آغاز سپیده دم، موبد مسؤول آتشکده محل، با به صدا درآوردن زنگ آتشکده و روشن نمودن هیزم بر بالای بام آتشکده، آغاز بازگشت فَروهرها از زمین و نیز آغاز نخستین روز سال نو را گزارش می‌دهد، در این هنگام، همه خانواده‌ها هیزم‌ها را بر بالای بام خانه‌های خود روشن می‌کنند و به این ترتیب، نوروز با شادی و نور و نیایش آغاز می‌شود.

بانوی خانه برگ‌های آویشن را روی آب داخل تاس روزین می‌پاشد و آن را گرداگرد بام خانه روی زمین می‌ریزد شاخه‌های مورد را نیز از داخل کَلَچه بیرون می‌آورد و بر بالای سَر در خانه، روی دیوار پُشت بام چنان قرار می‌دهد که باد آنها را جا به جا نکند. این شاخه‌های مُورد همان‌گونه که سبز است به آرامی خشک می‌شود و گاهی تا پایان سال در جای خود باقی می‌ماند.

نیایش همگانی اهل خانه تا فروکش کردن شعله‌های آتش ادامه می‌یابد. آن گاه بانوی خانه باقی مانده آتش را از خاکستر جدا می‌کند و در آتشدان می‌گذارد و روی آن را کُندر، اسفند و چوب سندل می‌ریزد و بدین‌وسیله بامداد نخستین روز از سال نو را به سهم خود خوشبو و عطرآگین می‌سازد. پس از آن آتشدان را به همین صورت از بام خانه پایین می‌آورد و پس از یک دور چرخاندن در همه جای خانه، آن را به آتشکده محل زندگی خود می‌برد و آتش درون آن را در جای ویژه‌ای قرار می‌دهد تا با آتش آدُریان[18] که نماد نور و گرمی موجود در جامعه است پیوند یابد.

جوانان زرتشتی ساکن در شریف‌آباد اردکان چند روز پیش از مراسم پنجه (پنجی) به صحرایی که در کنار روستا قرار دارد می‌روند و مقداری گل رس را با خود به خانه

می‌آورند. هر جوان برای خود گِل رُس را با آب مخلوط می‌کند و آن را همانند خمیر ورز می‌دهد تا آماده شود آب لازم باید تازه و پاک و محلی که او با گل رس نیز کار می‌کند تمیز باشد برای اینکه گل رُس خیس شده تَرَک برندارد آن را زیرپارچه‌ای می‌گذارند و هر روز آن را ورز می‌دهند، پسران مجسمه‌هایی کوچک از چهار پایان مانند گوسفند، گاو و شتر می‌سازند و برای خود کُوَه (Kowa) نیز درست می‌کنند و آنها را در کنار آفتاب می‌گذارند تا خشک شود. کُوَه در واقع آتشدانی است که دسته‌ی افقی دارد و دو جای کوچک کاسه مانند در آن درست شده است. در هنگام استفاده از کُوَه، در یکی از آنها مقداری آتش سرخ قرار می‌دهند و در جای دیگر که کوچک‌تر از اولی است مقداری کُندر و چوب سندل می‌ریزند. دختران با خمیر گل رس کپی (Kopi) درست می‌کنند. کُپی به شکل نیم کره است که کلفتی آن حدود ده تا پانزده سانتی‌متر است و نمادی از زمین است که در آن پیوسته در آن باید سبزی و خرّمی وجود داشته باشد. کُوَه و کُپی‌ها را با گِل سفید به رنگ سفید در می‌آورند، بر روی کپی‌های سوراخ‌هایی ایجاد شده است که شاخه‌هایی از گیاه ریحان وزلف لوتی[۱۹] را در آن قرار می‌دهند و دور شاخه‌ها را با دستمال ابریشمی سبز رنگی می‌پوشانند.

دختران پارچه‌هایی کوچک را به صورت خورجین بر هم می‌دوزند و به پُشت مجسمه‌های گِلی از چهارپایان می‌گذارند و در آن دانه‌هایی مانند گندم، جُو و حبوبات سبز می‌کنند و همه اینها را نیز در کنار سفره مراسم پنجی قرار می‌دهند و منتظر پایان مراسم گاهنبار همس پَت میدیم می‌شوند تا در آخرین روز پنجه و غروب آفتاب همراه با هیزم و چیزهای دیگر کوه و کپی‌ها را نیز به پُشت بام ببرند.

پس از آتش افروزی در سپیده‌دم روز اول سال و پس از آن که آب و آویشن در اطراف بام خانه می‌ریزند پسرانی که کوه را به بالای بام خانه برده بودند مقداری آتش سرخ را که از آتش افروزی باقی مانده بیرون می‌آورند و آن را در جای ویژه کُوَه می‌گذارند. دختران نیز کپی‌ها را با خود به پایین می‌آورند آنها دستمال سبز ابریشمی را از روی کپی باز می‌کنند و بر سر خود می‌بندند و با این کار سبز بختی را در سال نو آرزو می‌کنند.

پسران، آتش درون کُوَه خود را که کُندر و چوب سندل بر آن نهاده‌اند و بوی خوش پراکنده می‌سازد به آدریان روستای شریف‌آباد می‌برند و آن را به آتشبند می‌سپارند و کُوَه خالی شده را با خود به میدانی در روستای شریف‌آباد می‌آورند دختران نیز کپی‌های خود را به میدانی دیگر در محله می‌آورند همه جوانان آماده شده‌اند تا در مسابقه کُوَه و کُپی شکستن شرکت کنند هر نفر با نفری دیگر در مسابقه‌ای، کُوَه‌ها و کُپی‌ها را به هم می‌زنند تا یکی از آنها شکسته شود.

کسی که کُوَه یا کُپی او سالم می‌ماند با دیگری مبارزه می‌کند و در پایان این مسابقه یکی از کُپی‌ها و یکی از کُوَه‌ها که محکم‌تر و اساسی‌تر ساخته شده است باقی می‌ماند که صاحب آن را برنده و در سال نو به همه معرفی می‌کنند.

سفره نوروزی

پیش از سال تحویل باید سفره نوروزی آماده شود در گذشته این سفره را زیر ویجو پهن می‌کردند و پس از آغاز سال نو آن را به روی ویجو منتقل می‌کردند.

در سفره نوروزی به جز نمادهایی از امشاسپندان که گفته شد، میوه، خوراکی و چیزهای دیگری هم وجود دارد. کماج شیرین، نان شیر و چند نمونه شیرینی خانگی در سفره نوروز قرار می‌دهند کتاب اوستا نامه آیین زرتشتیان را در کنار آینه و گلابدان پُر از گلاب می‌گذارند.

چراغ روشن که نماد فروغ ایزدی و یادآور نیک‌اندیشی و راستی است نیز در سفره وجود دارد. چند تخم‌مرغ ساده و رنگ کرده را هم که نشان باروری می‌دانند در سفره می‌چینند. کاسه‌ای پُر از پالوده و نیز کاسه‌ای شامل چند خشکبار ترش مزه مانند برگه‌ی شفتالو، برگه زردآلو، آلبالو، آلوچه و زرشک را که پیش از آن در آب خیسانده‌اند نیز در سفره می‌گذارند، همچنین مقداری پسته، فندق، بادام کاغذی، تخم کدوی تنبل و مغز بادام را که از پیش بو داده‌اند درون کیسه‌ای به نام دولُگ که با طرحی ویژه و زیبا از پارچه ابریشمی گلدوزی شده و به رنگ سبز ارغوانی درست شده است می‌ریزند و به عنوان آجیل نوروز در سفره قرار می‌دهند.

ظرفی از نُقل و بشقابی از میوه‌های مختلف به ویژه انار و مقداری سبزی خوردن و پنیر و چند کاهو هم زینت‌بخش سفره نوروزی هستند.

کوزه سفالی نُو را آب می‌کنند و با شِشَه (سبزه) تاس روزین پُر از آب در حالی که یک عدد انار در آن نهاده‌اند و مقداری برگ خشک آویشن نیز روی آب ریخته‌اند در بخشی از سفره قرار می‌دهند چیمال Caimal یکی از خوراکی‌های دیگر بر سفره زرتشتیان کرمان و بم است برای تهیه آن مقداری نان تازه را به قطعه‌های کوچک تبدیل می‌کنند و با مقداری خرمای سیاه که از پیش هسته‌های آن را جدا کرده‌اند در دیگی می‌ریزند و با کمی روغن جامد گاو یا گوسفند روی اجاق حرارت می‌دهند و آنها را به هم می‌زنند و پس از مدتی از روی اجاق بر می‌دارند پس از آن که گرمای آن کاهش یافت، با کمک انگشتان و کف دست آن را به صورت گلوله‌هایی در می‌آورند و در سینی می‌چینند و در سفره می‌گذارند، زرتشتیان شریف‌آباد نیز خوراکی ویژه‌ای در نوروز دارند که تا حدودی به چیمال شباهت دارد و آن را چنگال می‌نامند. آنها با همان خرمای سیاه و تکه‌های نان که با ارده (کنجد) درهم مخلوط کرده‌اند آن را ورز می‌دهند تا یکنواخت شود سپس آن را به صورت گلوله‌هایی بزرگتر از اندازه گردو در می‌آورند

زرتشتیان کرمان و بم یک عدد جاروی نو و یک بسته کبریت و مقداری پنبه را هم در سفره می‌گذارند بعضی از زرتشتیان کرمان جارو و کبریت را پس از روز سیزدهم نوروز برای استفاده به آدریان یا نیایشگاه دیگر می‌برند

آغاز نوروز

پیش از آغاز سال نو همه اهل خانه سروتن خود را می‌شویند، لباس‌های نو می‌پوشاند و گرداگرد سفره نوروزی می‌نشینند، چند دقیقه مانده به تحویل سال، با اشاره پدر خانواده، همه با هم سرودهایی از اوستا را که در سپاس و ستایش اهورامزدا و ستایش زندگی و آفریده‌های نیک اهورایی است زمزمه‌وار می‌خوانند.

به هنگام نوشدن سال، نخست کدبانوی خانه آینه و گلاب پاش را از سفره بر می‌دارد و گلاب را در دست هر کدام می‌ریزد و هم زمان آینه را روبروی چهره‌ی آنان می‌گیرد تا روی خود را در آن ببینند، این کار را از سالخورده‌ترین فرد خانواده شروع می‌کند و ضمن این کار، نوروز را به هر کدام از آنان، شادباش می‌گوید. آن‌گاه پذیرایی نوروزی ابتدا با نُقل و سپس با سایر شیرینی‌ها آغاز می‌شود. پدر خانواده نیز به دیگران سکه (نقره) یا اسکناس نوعیدی می‌دهد همه با هم شادمانه تبریک می‌گویند سپس مقداری از غذاهای درون سفره را با هم و با شادی صرف می‌کنند.

نیایش روز اورمزد و فروردین

در نخستین روز سال نو همه مردم محل به آتشکده یا نیایش گاه محل زندگی خود می‌روند تا روز نو و سال نو را با وحدت و همبستگی در مکانی مقدس و با نیایش به درگاه خداوند جان و خرد آغاز کنند. در کنار آتش آتشکده که سمبل نور و روشنایی است زرتشتیان به ستایش و نیایش خداوند یکتا می‌پردازند. و پس از آن دید و بازدیدهای نوروزی آغاز می‌گردد.

روز ششم از ماه فروردین «خورداد» نام دارد و در این روز پیام‌آور ایرانی زرتشت از مادرزاده شده است و در سن سی سالگی در همین روز به پیامبری برگزیده شده است و با همین انگیزه و پی‌آمدهای سرنوشت‌ساز دیگری که در تاریخ گذشته ایران روی داده است زرتشتیان این روز را جشن می‌گیرند آنها در این روز به نیایش گاه‌ها و آدریان محل سکونت خود می‌روند و با تهیه‌ی آش رِشته و سیرُگ و خوراکی‌های سُنتی و جَشن خوانی آن را گرامی می‌دارند

جشن فروردینگان، فرودگ

زرتشتیان در هر ماه هنگامی که نام روز با نام ماه برابر می‌شود آن روز را جشن می‌گیرند و هر یک از این جشن‌ها را به مناسبتی برگزار می‌کنند

نخستین جشن در ماه فروردین است و برابر نوزدهم فروردین که جشن فروهرها نام دارد و زرتشتیان به آرامگاه درگذشته‌ها می‌روند و با مراسم ویژه‌ای جشن فروهرها را پاس می‌دارند و به این صورت آنها نوروز و ماه فروردین را با بزرگداشت و پیشباز رفتن به فروهر نیاکان آغاز می‌کنند و با برگزاری جشن فرودینگان همچنان آرزو می‌کنند تا سرور و شادمانی تا پایان سال برای همگان پایدار بماند.

پی نوشت‌ها:

۱ـ واژه‌های گاهنبار کوتاه‌شده‌ی «گاهان‌بار» است، یعنی گاه‌ها و زمان‌های به ثمر رسدن و بارآمدن. گاهان بار جشن‌های بسیار کهن هستند که به پیشه اصلی ایرانیان یعنی کشاورزی و دامداری ارتباط دارند. این جشن‌ها در شش هنگام یا چِهر و در هر چِهره به مدت پنج روز در سال برگزار می‌شوند. زرتشتیان در نگرش سُنتی خود باور دارند که آفرینش در شش مرحله از سوی خداوند در شش چِهره گاهنبار انجام گرفته است. در اوستا جشن‌های شش‌گانه به صورت یائیریه Yairya یعنی سالی و فصلی آمده است. این واژه در زبان پهلوی به صورت «گاسانبار» یا «گاهان‌بار» آماده است.

۲ـ بندهش، فصل ۲۵

۳ـ فروهر Fravahar در باور زرتشتیان یکی از نیروهای معنوی نهاد انسان است که در آغاز تولدش به اراده خداوند در وجود او به ودیعه سپرده می‌شود و با کنترل رفتار او، زمینه را برای پیشرفت معنوی انسان فراهم می‌سازد، فروهر پس از مرگ انسان بار دیگر به عالم بالا باز خواهد گشت. این نیروی مینوی را می‌توان فروغ ایزدی یا روح هستی نامید، واژه فروردین از فروهر است

۴ـاوستایی است آمده است:

«فروهرهای نیک توانای پاک مقدسین را می‌ستاییم که پیش از هنگام هَمَس پَت میدیم از جایگاه خود فرود آیند و در مدت ده شب و روز پی در پی در اینجا برای آگاهی یافتن به سر برند»

۵ـ در گاه شماری زرتشتیان هر سال به دوازده ماه تقسیم می‌شود که هر ماه سی روز تمام دارد. هر روز نام ویژه‌ای برای خود دارد. در پایان هر سال پنج روز اضافی و پس از چهار سال، شش روز اضافی (کبیسه) روزهای آخر سال و مراسم «پنجه بزرگ» است که به ماه «گاتابیو» نام دارد. روز اضافی در سال کبیسه «اَورداد» نام دارد.

۶ـ میدیم گاه است که به گاهنبار پنجه یا پنجی هم معروف است و در پنج روز پایان سال که ماه گاتابیو نام دارد برگزار می‌شود. واژه هَمَس پَت میدیم برابر شدن روز و شب معنی می‌دهد. این گهنبار در اوستا با واژه‌ای «اَرِتوکَرِثْنَه» Areto Karethna آمده که اَرِتو یعنی راستی و پاکی، و کَرِثْنَه به معنی روش و کردان است، در باور سنتی زرتشتیان زمان گاهنبار پنجی هنگام آفریده شدن انسان از سوی خداوند و پایان آفرینش است.

۷ـ پتکین Petkin مقداری از آرد را که جداگانه در کنار خمیر نگاه می‌داند و هنگام گِرد کردن خمیر (چانه کندن) و پهن کردن آن، استفاده می‌کنند

۸ ـ Lipog همان «نان بند» است که بعضی به آن «لَپه Lapa هم می‌گویند.

۹ـ سداب Sedab گیاهی است سبز که برگ‌های آن بوی تند دارد و از برگ‌هایش در تهیه سیر و سداب استفاده می‌کنند

۱۰ـ در معماری خانه‌های سنتی زرتشتیان یزد چهار تالار (صُفّه) روبروی هم قرار دارد که اتاق‌ها و انبارها و آشپزخانه در دو سوی هر تالار قرار دارند. یکی از این تالارها که دهانه آن کمی مایل به سمت شرق و رو به سوی طلوع خورشید است مخصوص برگزاری مراسم دینی می‌باشد و در برگزاری مراسم پنجه، گاهنبار و آداب مربوط به درگذشتگان، سفره مراسم را در آن می‌گسترانند.

۱۱ـ Ruzin روزین، کاسه‌ای در اندازه‌های مختلف که آنها را از آلیاژ مسی و روی و بسیار نازک و شکننده می‌سازند و برای نوشیدن آب و آشامیدنی‌های دیگر به کار می‌برند.

۱۲ـ Kalaca، ظرفی مسی یا آلومینیومی یا روزین به شکل گلدان گردن باریکی است که شاخه‌های گیاهان سبز مانند مورد، سرو و شمشاد را در مراسم دینی در آن قرار می‌دهند.

۱۳ـ Murd یا Murt گیاهی است همیشه سبز با برگهایی شبیه انار و خوشبو که در مراسم دینی زرتشتیان جایگاه ویژه‌ای دارد.

۱۴ـ زرتشتیان کرمان به آن هماذور نیز می‌گویند.

۱۵ـ برخی از فروزه‌های خداوند امشاسپند نام دارد. زرتشت بر این باور است که انسان نیز می‌تواند این فروزه‌ها را در خود پرورش دهد به گونه‌ای که ارزش‌های والای انسانی در او شکل پذیرد و به خداوند نزدیک شود، تعداد امشاسپندان شش است و هومن (نیک‌اندیشی)، اَشا وَهیشتا (راستی) خْشَتْره وَئیریه (توانایی) آرمئی تی (مهرورزی)، هئوروتات (رسایی) اَمرِه‌تات (جاودانی)

۱۶ـ مانند نان، سیروگ، میوه و غیره که در سفره مراسم دینی می‌نهند و پس از پایان مراسم، حاضران را پذیرایی می‌کنند.

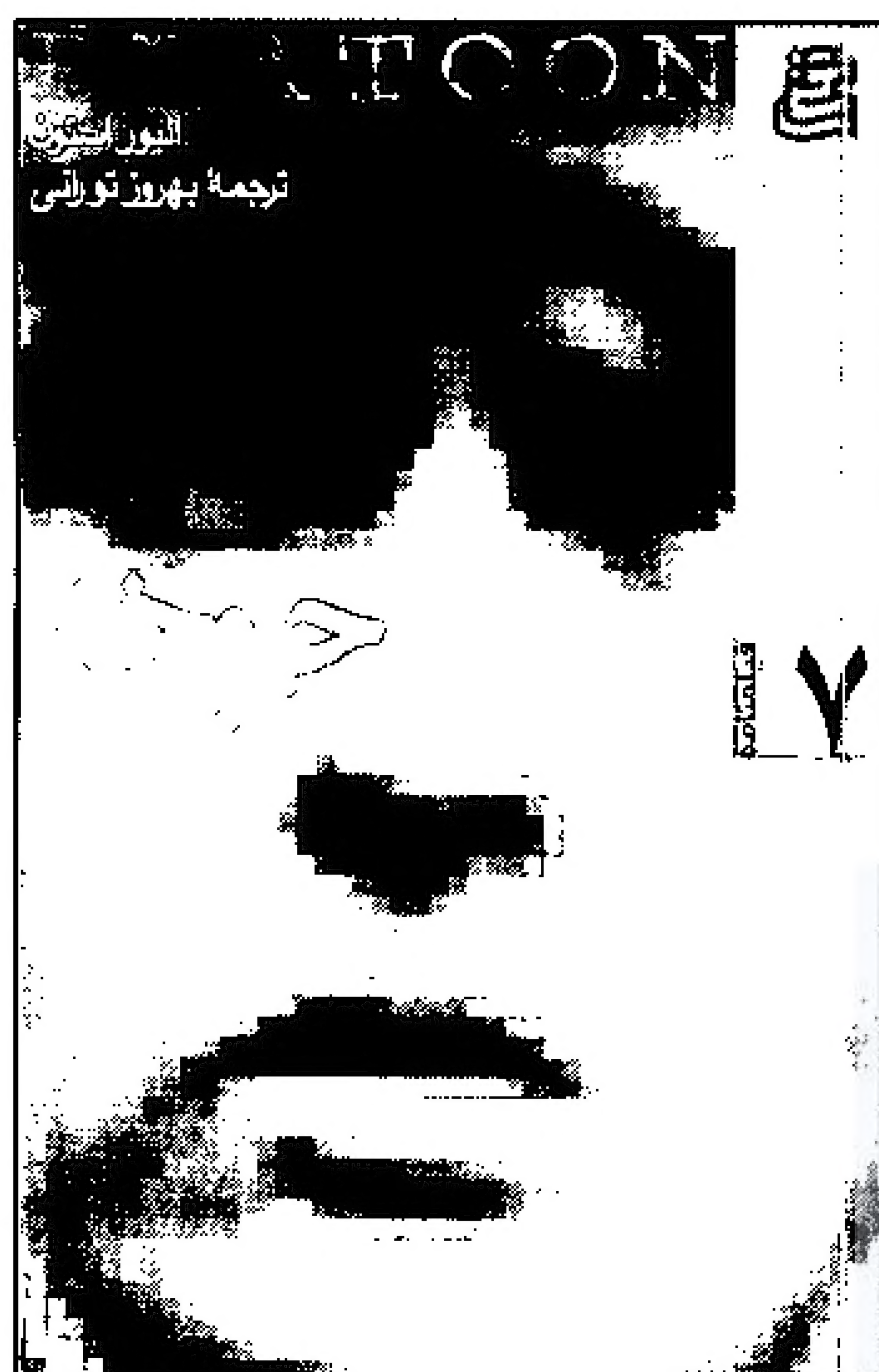
۱۷ـ اوستای درون بخشی از اوستا است که هنگام بریدن میوه‌های موجود در سفره دینی سروده می‌شود این میوه‌ها که «درین» drin یا «درون» drun نامیده می‌شود پس از مراسم بین حاضران تقسیم می‌شود

۱۸ـ در شهر آتشکده‌ی مرکزی را «آتش ورهرام» می‌گویند و آتشکده‌های کوچکتر را در هر محل یا روستا، «آدریان» یا «دَرِمهر» می‌نامند.

۱۹ـ بوته‌ای که گُل آن قرمز مخملی و شبیه تاج خروس است که به آن زلف عروس هم می‌گویند و در گویش زرتشتیان شریف‌آباد به زلف لوتی معروف است.

تازه های کتاب

تجسم دوزخ



- جوخه
- الیور استون
- ترجمه بهروز تورانی
- نشر ساقی، ۱۳۷۹

جوخه دومین فیلم الیوراستون است. وی در مقام یک فیلمنامه‌نویس با دریافت مهم‌ترین جوایز اسکار بهترین فیلم، کارگردانی، تدوین و صدا و نامزد اسکار بهترین فیلمنامهٔ اریژنال، فیلمبرداری و بازیگر نقش مکمل مرد در سال ۱۹۸۶ موقعیت خود را به عنوان یک کارگردان نیز تثبیت نمود. جوخه فیلمی است که استون سعی دارد نشان دهد وقتی جنگیدن معنایش را از دست می‌دهد، تبدیل به فعالیتی هولناک می‌گردد. و هجو کردن هر یک از جنگ‌های تاریخ نیز از همین نقطه آغاز می‌شود، نقطه‌ای که نشان می‌دهد جنگجویان بی‌انگیزه و یا انگیزه‌های پست و مشمئزکننده دارند.

جوخه از فیلم‌هایی است که بر سینمای دههٔ هشتاد تأثیرات مهمی برجای گذاشت. استون در فیلم‌سازی مربوط به جنگ ویتنام، جریانی متفاوت را آغاز نمود و به هجو صریح حضور نظامی آمریکا در ویتنام پرداخت. وی با شیوه مستندگونه و با استفاده از حضور و مشاهدات پانزده ماهه‌اش در جنگ، همه توانش را به ایجاد فضایی باورکردنی صرف نمود.

کتاب در قطع رقعی و با قیمت ۷۸۰۰ ریال منتشر شده است.